48e Année. — N° 48. 29 Novembre 1931.

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degruily. — Chronique. — L'Ecoulement des vins pendant le premier mois de la campagne 513
N°. — Tableaux de l'Ecoulement des vins (Mois d'octobre) 516
N. — Déclarations de récoltes du Var et des Pyrénées-Orientales 517
M.-J Dubaquié. Concentration et acide malique 518
Ed. Zacharewicz. — Essais de sels azotés sur la culture de la vigne en 1931 519
Téléki. — Situation du vignoble en Europe Centrale 522
Camille Matignon. — A propos de l'emploi des engrais phosphatés 524
Pierre Larue. — A Dijon-Saint-Martin 1931 526
X. — Observations d'un viticulteur girondin 529
Trad. **Libes.** — Concours national pour les raisins de table 530
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Union des Syndicats agricoles des Alpes et de Provence. Assemblée générale les 5 et 6 décembre 531
Chemins de fer.
Bulletin commercial. — **Observations météorologiques.**

Le Progrès agricole et viticole n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition d'en indiquer clairement la source.

CHRONIQUE

L'Ecoulement des vins pendant le premier mois de la nouvelle campagne

L'*Officiel* du 15 novembre a publié les chiffres du mouvement des vins en octobre, premier mois de la campagne nouvelle.

Tant sous forme de vin que de vendange, les sorties de la propriété se sont élevées à 2.882.787 hectolitres, contre 3.149.429 en octobre 1930 et 3.985.421 en octobre 1929.

Le chiffre de la consommation taxée est assez satisfaisant : 4.155.498 hectolitres, contre 4.203.948 en octobre 1930.

Comparons avec les précédentes années :

Consommation taxée en octobre 1924.....	4.246.362	hectol.
— — en octobre 1925.....	4.696.895	—
— — en octobre 1926.....	4.713.891	—
— — en octobre 1927.....	3.587.670	—
— — en octobre 1928.....	3.706.255	—
— — en octobre 1929.....	4.260.276	—
— — en octobre 1930.....	4.203.948	—
— — en octobre 1931.....	4.155.498	—

A moins que la crise économique, en s'accentuant, ait pour conséquence une aggravation du chômage, la baisse des prix devrait avoir pour conséquence une augmentation de la consommation, cette baisse ne s'est pas encore fait sentir partout, les prix du vin au détail n'ayant suivi que de très loin les cours pratiqués à la propriété.

Les détaillants abusent, aussi bien les débitants que la plupart des hôteliers et restaurateurs.

A ce sujet, le Groupe viticole de la Chambre des députés, a, dans sa réunion du 20 novembre, adopté l'ordre du jour suivant :

« Le Groupe Viticole appelle l'attention du Gouvernement sur les exagérations du prix de vente au détail du vin dans un grand nombre de villes de toutes les régions de France, alors que le prix du vin a diminué à la production depuis le mois de juillet dans une proportion variant de 0.75 à 1 franc par litre, la baisse au détail dépasse rarement 0.50 et très souvent est encore plus faible et quasi nulle Le Groupe Viticole signale que les bénéfices réalisés par la vente dans les hôtels et restaurants sont souvent de l'ordre de 300 à 400 o/o. Il demande au Gouvernement de prendre toutes les mesures utiles pour mettre fin à de semblables abus ».

En fin de séance, M. Ales est chargé de présenter à la prochaine réunion du Groupe Viticole, un rapport sur les inconvénients qui résultent de la substitution des alcools de rétrocession aux alcools naturels ».

C'est très bien ; mais ne comptons pas trop sur de sérieux résultats tant que les consommateurs se laisseront faire. Et, jusqu'ici, il n'y a guère que nous autres, producteurs, qui protestons..... sans grand succès d'ailleurs, contre les abus du commerce de détail.

Et il en est ainsi non seulement pour le vin, mais pour la viande, le lait, le beurre, les pommes de terre, etc., etc.

Le stock commercial, sensiblement plus faible qu'à fin octobre 1930, s'est pourtant un peu accru depuis le mois dernier.

Stock commercial	à	fin	janvier 1914.....	12.027.127 hectolitres.
—	—	—	janvier 1919.....	6.150.533 —
—	—	—	août 1928	9.318.762 —
—	—	—	janvier 1929.....	10.972.262 —
—	—	—	juillet 1929.....	10.930.612 —
—	—	—	septembre 1929.....	11.004.698 —
—	—	—	janvier 1930	12.116.812 —
—	—	—	septembre 1930....	12.419.511 —
—	—	—	octobre 1930...	13.020.388 —
—	—	—	septembre 1931	11.674.195 —
—	—	—	octobre 1931.....	**11.824.335** —

Le Commerce se trouve donc normalement pourvu, ce qui lui permet d'échelonner ses achats sans trop de hâte. Et il est, hélas, inutile de recommander aux viticulteurs d'échelonner les ventes.

Toutefois, comme le fait remarquer M. Georges Elluin dans « Alpes et Provence », les viticulteurs ne risquent guère à fermer leurs caves, au moins jusqu'au jour où nous connaîtrons les chiffres de la déclaration de récolte.

* * *

Et puis voici une toute petite histoire qui ouvrira peut-être des horizons nouveaux pour quelques-uns de nos lecteurs :

Il y avait, une fois.....

Il y avait dans le Biterrois, en 1875, un propriétaire portant le nom de De Crozals, chef d'une belle famille terrienne — (et dont l'un des fils est actuellement président du Syndicat Montpellier-Lodève de la C. G. V.)

En 1875 donc, M. De Crozals avait récolté 12.000 hectolitres de vin.

J'ai récemment rappelé que la récolte de 1875, évaluée à 83 millions d'hectolitres, ne rencontrait pas d'acheteurs, et que le vin était à vil prix,

Au lendemain des vendanges, M. De Crozals aurait pu vendre son vin à 2 ou 2 fr. 50 l'*hectolitre*, mais, viticulteur très averti, il savait que toutes les années ne se ressemblent pas, et il décida d'attendre les événements.

Puis, craignant que son vin ne supportât pas les chaleurs de l'été, il distilla ses 12.000 hectolitres.

De nombreux viticulteurs firent de même et on brûla ainsi — grâce à la liberté — *vingt millions d'hectolitres de vin.*

J'ai aussi déjà noté que les cours étaient remontés à 25 francs en septembre 1876 et à 30 fr. en octobre.

Et alors, M. De Crozals vendit son alcool à la maison Noilly-Prat, à parité du prix du vin, soit 2 fr. 50 le degré, décuplant ainsi la valeur qu'avait son vin en octobre 1875 : 2 fr. 50 le degré au lieu de 0 fr. 25.

Et voilà un exemple de ce que peut donner le privilège des bouilleurs de cru.

* * *

J'ai lu avec grande attention le compte rendu de l'audience donnée par M. Tardieu aux représentants de la viticulture méridionale.

Ai-je mal lu ? ou mal compris ? Mais je n'y ai trouvé aucune déclaration importante.

Beaucoup de bonnes paroles, certes, beaucoup de bonnes intentions, mais rien de pratique. Rien qui vaille la liberté de la distillation.

L. Degrully.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1931-1932 (Mois d'Octobre)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois d'Octobre	Vendanges expédiées	Mois d'Octobre	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	5.035	34	33.351	.....	51.089
2	Aisne	1.032	«	32.065	.....	56.478
3	Allier	1.099	»	50.663	.....	83.283
4	Alpes (Basses-)	263	495	5.794	.....	5.581
5	Alpes (Hautes-)	414	»	9.839	.....	12.117
6	Alpes-Maritimes	952	»	69.325	.....	52.292
7	Ardèche	22.403	553	21.480	.....	36.879
8	Ardennes	»	«	15.453	.....	34.850
9	Ariège	804	»	10.884	.....	9.258
10	Aube	5.813	144	35.742	.....	69.298
11	Aude	458.639	»	41.436	.....	171.000
12	Aveyron	3.814	»	31.083	.....	24.751
13	Bouches-du-Rhône	69.542	3.455	102.438	.....	175.504
14	Calvados	»	»	13.809	.....	36.408
15	Cantal	25	«	23.773	.....	20.378
16	Charente	7.383	»	28.709	.....	40.174
17	Charente-Inférieure	26.249	«	36.349	.....	70.247
18	Cher	1.093	»	32.036	.....	45.691
19	Corrèze	850	«	23.376	.....	25.505
21	Côte-d'Or	17.092	»	52.698	.....	417.283
22	Côtes-du-Nord	»	»	18.455	.....	32.462
23	Creuse	3	»	26.946	.....	34.769
24	Dordogne	25.456	»	28.883	.....	39.547
25	Doubs	48	10	48.524	.....	78.787
26	Drôme	17.676	3.455	13.585	.....	43.322
27	Eure	«	»	11.031	.....	19.835
28	Eure-et-Loir	2	«	24.573	.....	53.649
29	Finistère	»	«	59.705	.....	104.757
30	Gard	266.782	1.147	43.294	.....	120.387
31	Garonne (Haute-)	33.668	»	44.976	.....	55.937
32	Gers	34.849	«	14.015	.....	37.412
33	Gironde	164.395	»	143.814	.....	1.086.371
34	Hérault	800.626	6.802	69.778	.....	535.025
35	Ille-et-Vilaine	»	»	18.585	.....	38.094
36	Indre	4.786	«	21.413	.....	27.495
37	Indre-et-Loire	15.320	«	36.500	.....	110.474
38	Isère	10.197	«	58.142	.....	75.553
39	Jura	2.552	241	20.320	.....	55.665
40	Landes	9.100	»	22.404	.....	23.629
41	Loir-et-Cher	10.333	»	20.482	.....	55.665
42	Loire	7.995	»	146.669	.....	190.552
43	Loire (Haute-)	397	»	35.999	.....	48.970
44	Loire-Inférieure	34.309	«	85.531	.....	124.796
45	Loiret	5.392	«	40.418	.....	88.348
46	Lot	6.767	32	10.373	.....	7.668
47	Lot-et-Garonne	32.635	«	23.540	.....	24.624
48	Lozère	174	«	9.050	.....	14.702
49	Maine-et-Loire	23.819	»	38.459	.....	134.593
50	Manche	»	»	5.697	.....	17.849
51	Marne	45.119	72	97.454	.....	1.553.948
52	Marne (Haute-)	67	«	24.342	.....	39.984
53	Mayenne	«	»	4.122	.....	14.071
54	Meurthe-et-Moselle	1.054	»	73.067	.....	160.162
55	Meuse	172	»	32.349	.....	43.460
56	Morbihan	99	»	18.557	.....	38.590
57	Moselle	548	»	23.653	.....	54.394

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois d'Octobre	Vendanges expédiées	Mois d'Octobre	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	979	»	34.286	.....	55.896
59	Nord	»	»	77.841	.....	250 543
60	Oise	»	»	25.943	.....	53.554
61	Orne	»	»	7.058	.....	14.907
62	Pas-de-Calais	»	»	34.130	.....	93.987
63	Puy-de-Dôme	5.271	»	67.402	.....	95.884
64	Pyrénées (Basses-)	4.038	«	39.516	.....	58 897
65	Pyrénées (Hautes-)	743	»	46.640	.....	18 475
66	Pyrénées-Orientales	238.724	277	40.557	.....	167.234
67	Rhin (Bas)	17.963	16	28.896	.....	99 686
68	Rhin (Haut)	46.586	404	49.964	.....	132.730
69	Rhône	21.821	«	158.164	.....	377.545
70	Saône (Haute-)	64	»	38.886	.....	64.014
71	Saône-et-Loire	24.285	959	62.547	.....	184 234
72	Sarthe	503	«	12 814	.....	25 420
73	Savoie	7.551	«	27.188	.....	43 936
74	Savoie (Haute-)	2.043	«	28.488	.....	44.137
75	Direction de la Seine	«	»	532.215	.....	1.550 216
	Direction des droits d'entrée	»	»	281.232	.....	890 635
76	Seine-Inférieure	»	»	77.356	.....	186 392
77	Seine-et-Marne	44	«	46.470	.....	86.499
78	Seine-et-Oise	29	«	92.006	.....	184 511
79	Sèvre (Deux-)	1.406	20	24.456	.....	28 7 5
80	Somme	«	«	21.881	.....	38.795
81	Tarn	63.877	«	27.227	.....	81.661
82	Tarn-et-Garonne	17.114	»	11.330	.....	7.527
83	Var	86.684	18.866	52.748	.....	62.349
84	Vaucluse	51.807	29 603	18 954	.....	120.350
85	Vendée	13.876	«	20.582	.....	25.711
86	Vienne	11.637	1.663	18.849	.....	25.977
87	Vienne (Haute-)	22	«	44.909	.....	60 858
88	Vosges	22	18	44.392	.....	101 914
89	Yonne	4.677	«	25.273	.....	59.143
	Total pour la France.	2.814.288	68.499	4.135.488	.....	14.824.335
	Algérie					
	Alger	536.244	35.451	30.836	.....	344.872
	Constantine	114.225	«	17.159	.....	29 096
	Oran	803.291	267.705	33 002	.....	1.510.080
	Total pour l'Algérie.	1.450.727	267.705	80.987	.....	1.884.048

DECLARATIONS DE RECOLTES

VAR

1924	1928	1929	1930	1931
2.482.966	2.383.462	2.366.642	1.727.651	2.206.140

Année la plus forte.

PYRÉNÉES-ORIENTALES

Année 1930..... 2.712.276 hectolitres
Année 1931..... 4.075.910 —

AUDE

Année 1930..... 4.972.403 hectolitres
Année 1931..... 7.004.657 —

non compris le stock

CONCENTRATION ET ACIDE MALIQUE

Quelques viticulteurs du Sud-Ouest, en voyage d'études, ont parcouru certaine région vinicole où le sucrage est autorisé. Ils en ont rapporté quelques impressions générales assez profondes et quelques aperçus chimiques plutôt superficiels.

Impression que les sucreurs ne renonceront pas au sucrage et ne peuvent pas s'en passer. Un peu exagéré sans doute: car il en découlerait la conclusion redoutable. Une région qui ne peut y arriver, avec les seuls éléments du raisin, ne peut pas produire ce qui s'appelle vin. « Produit de la fermentation alcoolique du jus de raisin frais ». La définition est toujours inchangée : elle à force de loi et même de convention internationale.

Voilà pour la question de droit et de moralité.

Quant à savoir si les sucreurs se résigneront à leur tour, comme se résignent les grands rendements frappés de si lourdes taxes : c'est à voir. Le degré-raisin offert par la concentration sera sous peu moins cher que le degré-sucre ordinaire. Ce qui changera les données du problème.

Et même dans les pays sucreurs, il y a encore une majorité bien décidée pour le pur jus de raisin. Ce n'est pas elle qui mène la chorale. Nous l'aiderons à triompher bientôt, si nous savons pousser énergiquement, si notre effort ne se laisse pas disperser ni égarer.

Venons à la chimie.

La concentration serait à déconseiller parce qu'elle concentre aussi l'acide malique. L'entrée en ligne de cet inconnu paraît avoir consterné plusieurs de nos voyageurs d'études. Disons leur tout de suite qu'il y a toujours eu et partout de l'acide malique dans les moûts et dans les vins.

L'intérêt et le bon droit de la concentration consistent précisément en ce qu'elle conserve *tous les éléments du jus de raisin*. Si l'un quelconque de ces éléments était éliminé ou séparé et employé seul, nous rentrerions dans la cuisine et dans la fabrication de produits artificiels. La concentration seule maintient l'intégrité réelle des constituants du jus de raisin et le caractère naturel du produit, permettant seule de lui conserver le nom de vin.

Par addition de concentré, dans les limites légales d'enrichissement, l'acide malique ne serait jamais augmenté que de 1/6 ou 1/7. De pareilles doses ne gêneraient en aucune façon la fermentation, tout au contraire ; et d'ailleurs la plus grande partie du dit acide y est détruite. Particulièrement, d'après nos expériences, dans les moûts enrichis par concentration.

Comme tous les autres, nos moûts de Gironde contiennent de l'acide malique. Les 1930 et 1931 en regorgeaient. Les vinifications sur concentrés ont néanmoins très bien marché. Les expériences portaient sur des récoltes entières. Ces résultats tiennent le coup contre toutes sortes de vues théoriques ou de présomptions plus ou moins hâtives.

Si d'autres régions, du fait de leur acide malique, ne pouvaient vinifier sur leur moût naturel (ou enrichi de sa propre substance même, par concentration), il faudrait en conclure, répétons-le, que ces régions ne sauraient donner à leur produit le nom de vin. L'acheteur devrait, en tout cas, être informé de toutes dérogations intervenues. La définition du vin existe toujours.

M.-J. Dubaquié,
Directeur de la Station Œnologique de Bordeaux.

ESSAIS DE SELS AZOTÉS
SUR LA CULTURE DE LA VIGNE EN 1931

Depuis 1924 nous avons entrepris chaque année dans un clos de notre vignoble de Montagnac (Hérault) des essais de sels azotés et plus heureux qu'en 1930, année néfaste par suite du mildiou, nous pouvons cette année mettre en comparaison les résultats obtenus.

Ces résultats vont faire ressortir un rendement supérieur à celui des autres années. Celà pour nous peut être dû, non seulement à l'action de l'engrais, mais aussi aux traitements nombreux exécutés en 1930, qui s'ils n'ont pas conservé la majeure partie de la récolte, ont conservé la totalité des feuilles, d'où fertilisation d'un coté, peu épuisement de l'autre, enfin bonne alimentation par les feuilles ; avec toutes ces conditions réunies, la souche n'a pu qu'en profiter et donner une bonne récolte.

Nous indiquerons à nouveau que ces essais sont faits dans un clos qui a été planté en 1912 en Aramon, greffé sur Rupestris du Lot, qu'il est situé sur un demi-coteau, exposé à la sécheresse présentant une composition physique argile-calcaire et que sa composition chimique est moyenne en azote, potasse et acide phosphorique. Avant ces essais, soit en 1922-1923, il avait reçu une fumure copieuse au fumier de ferme mélangé au marc de raisin, plus les cendres provenant des sarments que nous faisons brûler sur le terrain aussitôt après la taille.

Comme les années précédentes, les engrais pour effectuer ces essais nous ont été adressés par le Comptoir Français de l'Azote. Les quantités que nous avons reçues sont les suivantes :

Sulfate d'Ammoniaque.....	50 kgs
Potazote.....	80 —
Nitrate de chaux.....	77 —
Cianamide.....	56 —

Vu la composition de ces matières on apporte sur le terrain avec chacune d'elles 10 kgs d'azote et nous leur avons associé, sauf pour le Potazote, du Sulfate de potasse et du superphosphate de chaux, pour obtenir un engrais complet.

On verra dans la composition des formules d'engrais des autres années, que le chlorhydrate d'ammoniaque qui n'est guère fabriqué en France a été remplacé par le Potazote, qui a son azote sous la forme de chlorhydrate d'ammoniaque, et que l'Urée dont la fabrication n'est pas très importante en France a été remplacé par le Nitrate de chaux, fabriqué dans les Pyrénées.

Pour l'application de ces sels nous avons conservé les mêmes parcelles. Les parcelles au nombre de 4 renferment chacune 1.000 souches. Nous y avons ajouté une parcelle témoin sans azote.

La première parcelle a reçu :

Sulfate d'Ammoniaque.....	50 kgs
Sulfate de potasse.....	50 —
Superphosphate de chaux.....	100 —

La deuxième parcelle :

Potazote	80 kgs
Superphosphate de chaux	100 —

La troisième parcelle :

Nitrate de chaux	77 kgs
Sulfate de potasse	50 —
Superphosphate de chaux	100 —

La quatrième parcelle :

Cianamide	56 kgs
Sulfate de potasse	50 —
Supherphosphate de chaux	100 —

La cinquième parcelle : témoin :

Pas d'Azote,	
Sulfate de potasse	50 kgs
Supherphosphate de chaux	100 —

Ces engrais ont été répandus en couverture entre les rangées de souches, vers le milieu de janvier, et enterrés par un labour croisé à la charrue vigneronne.

Aucune observation n'a été formulée devant la végétation. Les traitements préventifs contre le mildiou ont été faits à la formule suivante :

Sulfate de cuivre	2 kgs
Poudre saponaphte	2 —
Eau	100 litres

Cette bouillie est préparée même à la vigne. On en obtient ainsi son maximum de légèreté, d'adhérence et mouillabilité.

Entre chaque traitement liquide il a été appliqué un poudrage à la formule suivante :

Chaux	55 kgs
Sulfostéatite à 20 o/o, sulfate de cuivre	40 —
Poudre saponaphte	5 —
Total	100 kgs

Nous n'avons pas eu à constater par suite de ces traitements de maladies.

La vendange du clos s'est effectuée le 12 septembre. Les rendements obtenus rapportés à l'hectare, ont été les suivants comparés à ceux des années 1924, 1925, 1926, 1927, 1928 et 1929.

RENDEMENTS :

	1924	1925	1926	1927	1928	1929	1930/31
	kgr.	kgr.	kgr.	kgr.	kgr.	kgr.	kgr.
1re parcelle : Sulfate d'ammoniaque	11.000	9.350	9.280	6.777	8.800	9.433	10.880
2e parcelle : Chlorydrate d'ammon. remplacé en 1931, par le Potazote	12.465	11.220	8.320	7.458	11.616	11.792	12.800
3e parcelle : Urée, remplacée en 1931, par le nitrate de chaux	12.920	11.980	9.600	7.448	13.376	13.360	13.120

4e parcelle : Cianamide.....	»	9.280	8.960	5.283	9.152	8.254	10.240
5e parcelle : Témoin sans azote.....	»	»	»	»	»	8.237	9.280

Si nous comparons maintenant les rendements de 1931 avec celui du témoin, nous voyons que le supplément de récolte dû à la matière azotée est le suivant :

	Rendements 1931	Rendement témoin	Différence en plus pour l'engrais complet
	—	—	—
	kgr.	kgr.	kgr.
1re parcelle : Sulfate d'ammoniaque.....	10.880	9.280	1.600
2e parcelle : Potazote.	12.800	9.280	3.520
3e parcelle : Nitrate de chaux.....	13.120	9.280	3.840
4e parcelle : Cianamide.....	10.240	9.280	960

Ces chiffres nous placent en tête la parcelle 3 comprenant comme sel azoté le nitrate de chaux. Nous devons rappeler que cette parcelle avait été fumée jusqu'en 1930 par la matière azotée : Urée. La parcelle 2 au Potazote, arrive en deuxième rang, le troisième étant occupé par le sulfate d'ammoniaque, le quatrième par la cianamide.

*
* *

Nous avons continué dans un autre clos l'essai comparatif entrepris en 1927, 1928, 1929, de trois autres sels azotés : nitrate de chaux ammoniacal, ammonitre et nitropotasse, qui a remplacé le Potazote.

Ce clos où les essais sont faits est situé sur un demi-coteau, terre franche, profonde, facilement cultivable, d'une assez bonne fertilité. La plantation faite avec des racinés greffés d'aramon sur rupestris du Lot, date de 1902.

Il a été divisé en quatre parcelles comportant chacune 600 souches.

La première parcelle a reçu :

Nitrate de chaux ammoniacal.....	50 kgr
Chlorure de potassium.....	40 —
Superphosphate de chaux.....	100 —

La deuxième parcelle :

Ammonitre.....	65 kgr
Chlorure de potassium.....	50 —
Superphosphate de chaux.....	100 —

La troisième parcelle :

Nitropotasse.....	60 kgr
Superphosphate de chaux.....	100 —

La quatrième parcelle : témoin :

Pas d'azote,	
Chlorure de potassium.....	50 kgr
Superphosphate de chaux.....	100 —

Les engrais ont été répandus les premiers jours de janvier entre les rangées de souche et enterrés par un labour croisé à la charrue vigneronne.

Les traitements contre le mildiou ont été faits avec la même bouillie indiquée plus haut ainsi que les poudrages. Pas de mildiou constaté.

La vendange a eu lieu le 18 septembre. Les rendements obtenus ont été les suivants, par hectare :

	Année de sécheresse Rendements 1927 — kgr	Rendements 1928 — kgr	Rendements 1929 — kgr	Rendements 1930/31 — kgr
1re parcelle : Nitrate de chaux ammon...	6.837	15.500	16.537	16.530
2e parcelle : Ammonitre	7.459	13.600	17.140	16.000
3e parcelle : Nitropotasse	8.000	16.700	17.420	17.600
4e parcelle : sans azote	»	»	13.350	14.830

Comparons les résultats obtenus en 1931 par rapport au témoin, nous trouvons :

	Rendements en 1931 — kgr	Rendement du témoin — kgr	Différence en plus pour l'engrais complet — kgr
1re parcelle....	16.530	14.830	1.700
2e parcelle.....	16.000	14.830	1.170
3e parcelle.....	17.600	14.830	2.770

C'est la parcelle au nitropotasse qui arrive en tête, puis la parcelle au nitrate de chaux ammoniacal, et en troisième ligne l'ammonitre.

Ces deux essais de sels azotés démontrent par les résultats obtenus l'action manifeste de la matière azotée sur les rendements de la vigne et la forme qui aurait eu ici le plus d'influence à ce sujet serait le nitrate de chaux dans le premier clos et du nitropotasse dans le deuxième.

Ed. Zacharewicz,
Directeur honoraire des Services agricoles.

SITUATION DU VIGNOBLE EN EUROPE CENTRALE

Les mois de mai, juin et juillet ont été extrêmement chauds et secs surtout les mois de mai et juin qui étaient d'une chaleur exceptionnellement rare dans nos contrées. Vers la fin de juillet la sécheresse commençait déjà à faire des dégâts sérieux. Dans la première semaine d'août le temps changea et il devenait plutôt pluvieux et froid. Le mois de septembre était d'une rigueur exceptionnelle. Pour cause de pluies incessantes dans la première quinzaine de septembre, dans beaucoup de contrées et surtout dans les plaines, on était forcé de procéder aux vendanges, car la pourri-

ture menaçait de détruire toute la récolte. Dans les premiers jours d'octobre le temps changea de nouveau et nous eûmes pendant trois semaines un temps merveilleux, chaud et sec, aussi les viticulteurs qui ont pu attendre jusqu'à cette époque les vendanges récoltaient un vin supérieur, pendant que les vins récoltés pendant le mois de septembre sont plutôt faibles et acides ; ainsi il faut bien distinguer cette année entre les vins récoltés en septembre et ceux récoltés en octobre. Donc nous aurons des qualités tout à fait différentes.

En ce qui concerne la quantité, on évalue la récolte à environ un quart de moins que l'année précédente et on croit que la Hongrie a récolté cette année environ 3 millions d'hectolitres, l'Autriche environ un million d'hectolitres, la Tchéco-Slovaquie peut-être 500.000 hectolitres, la Yougoslavie et la Roumanie un peu moins que l'année passée.

La situation de la viticulture dans tous les pays de l'Europe centrale est mauvaise, dans les grands pays producteurs, comme la Hongrie, la Yougolavie et la Roumanie désolante. Le prix des vins dans ces derniers pays est descendu à un niveau tellement bas que la viticulture dans ces pays travaille avec une perte sérieuse et malgré que les prix des vins ne couvrent pas les frais de production, il est très difficile à trouver des acheteurs.

La situation est aggravée par le fait qu'il y a encore des stocks considérables de vins de l'année passée dans les caves des viticulteurs et que ceux-ci sont au bout de leurs ressources. Les états en question font des grands efforts et sacrifices pour favoriser l'exportation, mais il faut concevoir que si on réussit aussi d'exporter quelques centaines de mille hectolitres ça ne mène pas à la solution de la crise. Le seul moyen efficace pour mettre fin à la crise et à la mévente serait de *favoriser la consommation interne* qui se trouve chargée, surtout en Hongrie, d'une taxe de consommation, laquelle aux prix actuels des vins, s'élève jusqu'au double du prix que les viticulteurs obtiennent pour leurs produits. Dans les grandes villes (comme par exemple Budapest et autres), la taxe de consommation est de Pengo 20 l'hectolitre, pendant qu'on pouvait acheter pendant les vendanges des vins de consommation courante de Pengo 8 — 12 l'hectolitre. Le Ministère de l'Agriculture a élaboré dernièrement un projet pour faire distiller 800.000 hectolitre de vins faibles, mais il parait que ce projet ne se réalisera pas aussi facilement comme on l'avait cru, car l'industrie des alcools fait une opposition acharnée à ce projet.

Favorisé par les prix bas, la consommation et l'exportation des raisins de table a pris un développement assez considérable et le marché des vins fut soulagé certainement de quelques centaines de mille de quintaux consommés et exportés comme raisins de table.

La situation de la viticulture autrichienne et tchéco-slovaque est sans doute meilleure que celle de la viticulture hongroise, roumaine et yougoslave, mais aussi dans ces pays le prix des vins est descendu pendant les vendanges à un niveau qu'on n'aurait pas cru possible. La viticulture autrichienne et tchéco-slovaque est protégée par une douane d'environ schellings 60 l'hectolitre et malgré cette circonstance on pouvait acheter pendant les vendanges des moûts et des vins au prix de schellings 30 — 40 l'hectolitre. Les vendanges finies la situation se raffermit dans ces pays et actuellement les moindres vins coûtent schellings 40-50 l'hectolitre en Autriche et k. c. 200-300 l'hectolitre en Tchéco-Slovaquie. Par cause de la récolte assez considérable en Autriche et Tchéco-Slovaquie, aussi en

conséquence de la difficulté de recevoir de la monnaie étrangère pour l'importation de vins, celle-ci a diminué sensiblement et sera beaucoup plus faible comme d ns les années précédentes, ce qui aggrave la situation de la viticulture dans les pays grands producteurs, car l'exportation dans les pays plus éloignés est très difficile par cause de la concurrence des vins italiens, espagnols, grecs, etc. On devrait donc faire tous les efforts pour favoriser le développement de la consommation intérieure dans ces pays et de la distillation des petits vins. Aussi serait-il très bon si on décrétait l'arrachage des vieux P. D. comme le Noah, Clinton, etc., vieilles et mauvaises vignes qui donnent des vins détestables et de ces cépages il en existe encore surtout en Yougo-Slavie et Roumanie des plantations très étendues.

Les champs de pieds-mères se sont développés très bien et donneront des boutures greffables d'une qualité excellente. Le développement des pépinières de plants greffés n'était pas si bon, car la sécheresse pendant l'été et le ver gris ont fait beaucoup de dégâts, ainsi que les résultats du greffage en certaines contrées laissent à désirer.

Les affaires en boutures et plants greffés sont jusqu'à présent très calmes et les prix ont baissé.

TELEKI..

A PROPOS DE L'EMPLOI DES ENGRAIS PHOSPHATÉS

Les statistiques de consommation des trois éléments fertilisants fondamentaux : azote, acide phosphorique et potasse, établissent qu'en 1929, avant la crise actuelle les cultivateurs ont fourni à la terre française 2,4 fois plus d'azote et 6,3 fois plus de potasse qu'en 1913 alors que dans la même période, le coefficient d'augmentation de l'acide phosphorique ne dépassait pas la valeur 1.20.

Ces chiffres traduisent d'une façon éloquente à la fois les efforts et les progrès réalisés par l'agriculture française.

Le rythme ralenti de la consommation de l'acide phosphorique s'explique en partie par le fait que ce fertilisant fut le premier engrais utilisé sur une échelle importante. On peut néanmoins se demander si la consommation actuelle satisfait à tous les besoins du sol et si la limite d'utilisation rationnelle de cet engrais n'est pas sur le point d'être atteinte.

Un examen rapide du bilan des cultures effectuées chaque année permet de répondre rapidement à cette question. En attribuant aux seules cultures du blé, de l'avoine, des plantes sarclées, des prairies et de la vigne (15 millions d'hectares) la quantité minima d'acide phosphorique jugée nécessaire par les agronomes, on peut évaluer les besoins de ces terres emblavées à un minimum qui représente le double de l'acide actuellemennt utilisé. Et je néglige, dans cette évaluation, les 10 millions d'hectares consacrés à d'autres cultures qui, elles aussi, réclament des phosphates.

Il est donc bien établi et cela est en parfait accord avec l'opinion des directeurs départementaux des services agricoles que la consommation des engrais phosphatés, dans la plupart des régions, est loin de correspondre aux conditions d'une exploitation rationnelle et qu'il reste une large marge d'emploi pour atteindre ce but.

Jusqu'ici, l'acide phosphorique est offert à la plante sous deux formes principales : le superphosphate et la scorie. La scorie est un produit résiduaire de la fabrication de l'acier Thomas, son élaboration est donc liée à celle de l'acier et, par suite, tout à fait indépendante des besoins de l'agriculture. A l'exclusion de tout nouvel engrais qui pourrait le supplanter, c'est donc du côté du superphosphate, dont la fabrication peut être développée sans limite, qu'il faut chercher l'engrais phosphaté susceptible de couvrir dans l'avenir les besoins en aliment phosphorique de nos cultures, besoins qui se sont dégagés si nettement de l'évaluation précédente.

Mais le superphosphate est-il vraiment un bon engrais ? Son emploi ne présente-t-il pas des inconvénients ? Telle est la question que je veux envisager, en faisant appel à l'expérience fournie par un long emploi de ce fertilisant, ainsi qu'aux données les plus récentes apportées par la science agronomique.

Le superphosphate, représente la forme d'acide phosphorique la plus rapidement mobilisable par la plante ; il est par excellence l'engrais phosphaté des cultures intensives. Il convient à tous les végétaux, mais doit s'appliquer surtout aux plantes à haute production, à croissance rapide, à courte durée de végétation, comme les céréales, les betteraves, les cultures maraîchères et potagères, etc...Telles sont rapidement condensées, les propriétés qui se sont dégagées d'une longue pratique de ce fertilisant.

A-t-on, à l'étranger, une opinion différente de la nôtre ? Considérons, par exemple, le Danemark qui représente en Europe la nation agricole la plus avancée et détient le reccord du rendemment en blé, ainsi que celui de l'élevage. Les agriculteurs danois répartissent ainsi leur fumure phosphatée : 98 o/o en superphosphate et 2 o/o en scories. De plus, alors que notre consommation en superphosphate restait à peu près stationnaire dans ces dernières années, celle du Danemark augmentait de 30 o/o dans la période de 1926 à 1929.

Il en est de même aux Etats-Unis ; nous y constatons un emploi presque exclusif de superphosphate et une progression de 26 o/o de 1926 à 1929.

On a reproché au superphosphate le défaut d'acidifier le sol et de le décalcifier. Or, comme les terres acides constituent de mauvais milieux culturaux, cet inconvénient quoiqu'il soit facile d'y remédier par un chaulage ou un marnage approprié, porterait une atteinte assez sérieuse, s'il existait, aux qualités du superphosphate.

Ce reproche qui paraissait être fondé, a priori, étant donné les propriétés franchement acides du superphosphate, a provoqué des recherches multiples dans ces derniers temps. Ces recherches ont été effectuées surtout aux Etats-Unis, en France et en Allemagne, avec des doses d'engrais variant de 4.000 à 5.000 kilogs. par hectare, bien supérieures à celles de la pratique, pour mieux en manifester les effets. Les résultats concordants établissent nettement que le superphosphate ne modifie pas sensiblement l'état du sol défini par son acidité, il constitue ce qu'on appelle aujourd'hui un engrais physiologiquement neutre. M. Conner, directeur de la station agronomique de l'Indiana, préconise même l'emploi des superphosphates comme mode de traitement des sols acides. « Les meilleurs résultats dans l'amélioration des sols acides, dit-il, peuvent être obtenus, si ceux-ci sont d'abord chaulés, puis traités au superphosphate. Dans de nombreux cas, le superphosphate s'est montré presque aussi nécessaire que le chaulage ».

Le superphosphate ne décalcifie pas le sol, il apporte avec la chaux du

phosphate monocalcique qui en constitue le principe actif, une certaine quantité de chaux mobilisable, comme des expériences récentes de MM. Demolon et Barbier l'établissent d'une façon indiscutable.

Ce n'est pas tout. Le superphosphate jouit d'une propriété extrêmement importante pour un engrais soluble, il est absorbé par le sol et n'est pas entraîné dans les eaux de drainage. Cette propriété, reconnue depuis longtemps, permet l'emploi sans inconvénient d'une dose exagérée de phosphate, puisque l'acide phosphorique non utilisé par la plante s'accumule dans le sol et augmente sa richesse de fond en fertilisant phosphaté.

En résumé, le superphosphate est un engrais rapidement mobilisable par la plante, il n'acidifie pas le sol ni ne le décalcifie, il n'est pas entraîné par les eaux. Il était utile, dans l'intérêt de l'agriculture française, d'établir sur des bases solides, la valeur effective de ce fertilisant.

Camille MATIGNON
Professeur de Chimie Minérale au
Collège de France

A DIJON-SAINT-MARTIN 1931

Il faut trouver du nouveau.

La onzième foire gastronomique n'en présente guère que dans sa façade, qui figure une haute fontaine imitant le béton armé. Jadis c'était le béton qui imitait la pierre...

Un vrai jet d'eau anime la base et offre au vent les éléments d'un arrosage exagéré devant le seuil de la salle d'honneur où se renouvellent chaque jour les pièces montées qu'on dégustera le soir dans tel restaurant à quarante francs par tête, vin non compris.

Nous avons pris part à un déjeuner corporatif à trente cinq francs, vin compris. Nous y avons vu triompher une fois de plus la carence des crus. Aucun produit ne portait d'appellation d'origine.

Le vin rouge en carafe, d'ailleurs fort bon, provenait, au dire des connaisseurs, surtout de gamays mâconnais et plus méridionaux. Le vin de bouteille avait une base algérienne. Quant aux étiquettes, des noms comme ceux-ci : « Grande Réserve », « Caverons de l'Hôtel ».

Mais le clou fut dans les eaux-de-vies supplémentant un menu café. Pour déguster un demi petit verre à titre documentaire, on nous fit payer cinq francs... c'est une « unité » sans doute. Cela correspond à trois cents francs le litre pour un produit sans origine que l'on trouve pour trente francs au détail.

Cette leçon vaut bien un fromage eut dit le renard au corbeau. Or les fromages étaient eux-mêmes sans noms de cru sinon appellations industrielles générales de gruyère et camembert impliquant seulement un minimum de matière grasse ce qui permet l'emploi de lait partiellement écrémé de toute région.

* * *

Dans le long tunnel de la Foire-Exposition figurent naturellement surtout les produits qui se conservent...

« Je t'aime, je t'adore, je te mange, mon chéri... ». Ces appels anthropophagiques proviennent de charmantes femmes représentantes du fromage

« Mon Chéry » fabriqué en Alsace. Les Alsaciens ont eu vite fait d'attraper le calembour français pour happer le client.

En admettant que leur marchandise ne soit pas plus mauvaise qu'une autre, ils en vendront davantage, pourront la faire fabriquer où ils voudront, tandis que le cru est limité dans l'espace. Il l'est aussi par le « temps » dans tous les sens du mot.

***

Les Bourguignons sont obligés de remonter maintenant le courant pessimiste sur la qualité des vins de 1930.

Un président de syndicat commercial écrit :

« Les propriétaires qui ont eu la sagesse d'attendre ont profité largement des belles journées ensoleillées dont nous a gratifié octobre... Le consommateur voit ainsi qu'une appellation si ronflante et si *authentique* soit-elle, est loin d'être toujours synonyme de qualité, car, cette année, un cru de troisième ordre vendangé après le quinze Octobre, donnera un vin bien supérieur à un premier cru vendangé prématurément.

« Et, dans les mêmes crus, sous les mêmes appellations, il y aura des différences énormes selon les époques de vendange, c'est-à-dire que, sous cette même appellation, il y aura d'excellents vins, des moins bons et des mauvais.

« Et alors, cela ne donne-t-il pas raison aux maisons qui tendent à vendre les vins sous leurs marques propres, faisant la sélection des qualités ; leur nom étant pour le consommateur la plus grande garantie de qualité ?

« Toute chose appelle sa moralité. Si c'est à cette preuve qu'a voulu tendre l'Union des Syndicats viticoles des Hautes Côtes de Beaune, le commerce ne peut que lui dire : Merci ».

***

Nous remercions nous-même ce commerçant qui exprime si nettement les faits que nous signalons depuis plusieurs années, à savoir que les lois d'appellations d'origine paraissent se retourner contre les crus.

Ne pouvant effectuer des coupages sans perdre droit à l'appellation, les industriels créent des marques en prenant de bons produits là où ils en trouvent et le plus souvent en marge des crus classés. Ils vendent ainsi de bons vins, de bons fromages. Ils n'en vendent point d'excellents, ils mettent l'éteignoir sur les noms de crus.

Les produits d'origine restent au producteur parce qu'ils sont trop chers pour la majorité des bourses. On n'est guère plus avancé qu'avant la loi de 1919 qui devait sauver les crus !

***

Le temps, l'argent et l'estomac nous manquaient pour déguster les nombreux crus et surtout les nombreuses marques de vins du souk spécial allongé sur deux cent mètres environ.

Le prix de la dégustation varie de un à deux francs, aussi n'y a-t-il généralement point foule à moins qu'une accorte vendeuse n'offre en même temps des biscuits secs ou des gâteaux au fromage permettant de goûter en famille. Mais les chocolats ne s'allient guère avec le vin.

Un salon de ce genre vendait des galettes au fromage avec des bouteilles de « Côtes-du-Rhône » rosé. Nous n'avions pas l'habitude de voir sous cette robe le vin corse des Côtes-du-Rhône.

Et cela nous rappelait que le Syndicat d'Initiative de la Gironde nous conduisit à Saint-Emilion dans une cave de vin blanc champagnisé. Voilà qui montre que les vins peuvent échapper aux usages locaux et loyaux anciens ..... mais non constants. Du reste, le créateur des « Champagne » les fit rouges !

***

La grande salle d'honneur était, cette année, entourée de stands coloniaux et étrangers. On pouvait y apprécier les vins d'Algérie et les beurres de Lettonie, on pouvait y déguster le thé dans un vaste établissement, le plus vaste de l'Exposition, sans doute parce que la Côte-d'Or ne produit pas de thé.

Les marchands de chocolat, de bananes, de café sont très nombreux.

Les produits frais locaux étaient concentrés dans le seul stand syndical des maraîchers. Il est vrai qu'on les voit tous les jours au marché, tandis que les exposants de la Foire Gastronomique ont surtout pour but de lancer des produits d'épicerie, heureux s'ils peuvent arrêter un Ministre devant leur stand.

Hélas ! nous avons vu le Ministre et sa suite défiler à la vitesse de 5 kilomètres à l'heure, en attendant la visite en avion !

Il y a, sur les marchés des produits éphémères, les champignons sauvages dont Dijon a consommé plus de 30.000 kilogs en 1930, moitié chanterelle dite roussotte ou gérole assistés de Tricholomes, Bovistes (Vesce de loup), Cèpes (Bolets), Lactaires, Craterelles (trompettes des morts), clitocybes, mousserons (Prabelle) et même Oronges vineuses (Amanita rubescen).

***

Mais tout n'est pas ventre à Dijon.

Chaque journée de la Foire comporte des manifestations intellectuelles d'ordre artistique, archéologique, touritisme, littéraire ou économique, pourquoi peu scientifiques ?

Cette année, des conférences avaient pour titres :

Les Parlementaires Dijonnais au XVIII[e] siècle.

Excursions dans la serre (massif témoin du granit sous-jacent entre le Morvan et les Vosges).

La Miniature française

L'industrie sidérurgique en Bourgogne depuis 150 ans.

Les incidences de la Gastronomie... sur la politique.

La Gastronomie au XVIII[e] siècle.

Greuze et Proudhon (peintres).

Les charlatans à Dijon sous l'ancien régime.

L'affaire Ginoux, procès criminel au XVIII[e] siècle.

Comme on le voit, Dijon excelle à évoquer le passé. On y vit de souvenirs. Peut-être pourrait-on davantage envisager l'avenir car la concurrence devient terrible.

Max Cappé écrit en 1931 :

« Quand tu verras Dijon, au seul gré de tes pas,
Goûtant fruits et liqueurs, bonbons et pains d'épices,
Prends place à notre table, et fais un bon repas...
Il saura te charmer sans de vains artifices...

Dans notre ville chère (oh oui)... à tous les vrais gourmets,
Tu verras défiler la gamme délectable,
Le cortège brillant des meilleurs de nos mets,
Que nos grands vins fameux encadrent sur la table.

.....

Défiler, oui, mais déguster seulement si tes moyens te le permettent.

Dijon, Novembre 1931.

Pierre LARUE,
Docteur de l'Université,
Ingénieur agronome.

OBSERVATIONS D'UN VITICULTEUR GIRONDIN

Monsieur Degrully,

« Je vous dirai que je lis toujours avec intérêt vos articles concernant la situation critique de la viticulture.

Je trouve comme vous les nouveaux statuts de la viticulture très compliqués. Même à la Commission de la Viticulture, dans une sous-commission qui eut lieu au printemps, je m'étais permis d'avancer le mot que cette loi était tellement compliquée que je la considérais comme inopérante. Je dois dire que je fus le seul de mon avis et que mes collègues protestèrent tous à l'unanimité. Nous avons pu voir à la dernière réunion de la Commission Interministérielle que la question du blocage n'était pas aussi simple qu'elle paraissait dans son application que dans son principe.

Je crois comme vous que la distillation libre, comme vous en êtes partisan, serait beaucoup plus simple ; mais nos régions ne s'intéressent pas beaucoup à cette question.

Mais il faudrait également l'autorisation de viner que j'ai soutenu jadis dans un article de votre journal. Or le Midi y est, paraît-il, opposé au moins dans certaines régions. Je ne vois pas pourquoi. Cependant concentrer ou viner, cela se touche, le deuxième mode est plus simple que le premier, surtout avec toute la réglementation qu'on a faite pour la concentration.

A la dernière réunion de la Commission de la Viticulture, je me suis permis de dire que lorsque le propriétaire concentrait sa propre récolte et sur place on lui imposait autant de formalités inutiles. Je n'ai pas trouvé d'écho pour m'appuyer et M. le Directeur des Contributions Indirectes a trouvé la chose toute simple (sans doute parce qu'il n'est pas habitué aux choses simples).

En ce qui concerne le sucrage où j'ai joué, au nom de la Gironde, un certain rôle à la dernière réunion, puisque c'est moi qui ai enlevé le vote, je ne partage pas votre opinion, surtout pour cette année en Gironde.

Nous avons eu un été terrible 195 mm. d'eau à la Station de Florac, au lieu d'une normale de 50. On a débuté pour les vendanges avec des raisins acides et pas mûrs. Or le sucrage a bien amélioré ces vins et d'invendables les a rendus bons. Ceux qui ont vendangé très tard, 10 à 15 octobre, n'ont pas eu besoin de sucrer, cependant quelque peu ne leur aurait pas fait de mal.

N'oubliez pas que nous avons surtout besoin de faire de bons vins et lorsque la température est inclémente, pourquoi ne pas utiliser les moyens que l'on a sous la main et que d'autres régions ont seules le droit d'appliquer. Il y a là une injustice.

Les méridionaux ne se rendent pas compte de notre situation, ils ne voient dans le sucrage qu'une fraude. Si cela peut avoir lieu dans certaines régions, ce n'est pas le cas ici.

Croyez-vous que les crus classés qui ont pu employer quelques kilogr. de sucre l'ont fait dans l'intention d'y mettre de l'eau ? Pour les petits propriétaires de vin ordinaire, les prix actuels du vin ne sauraient les encourager à sucrer-mouiller, le prix du degré vin est à peu près équivalent à celui du degré sucre. L'année dernière c'était autre chose et je pense que les viticulteurs du Centre ont su et dû en profiter ».

X... (1)

CONCOURS NATIONAL POUR LES RAISINS DE TABLE

Un concours national avec prix, pour la culture des raisins de table, a été institué par le Ministère de l'Agriculture selon décret royal du 28 août 1931-IX.

Le concours comprend 3 catégories :

1re Catégorie. — *a*) Nouvelles plantations de cépages pour la table non inférieures à 1/4 d'hectare, exécutées de l'hiver 1930-31 à l'automne 1932.

b) Nouvelles plantations non inférieures à 2 Ha

2e Catégorie. — *a*) *Transformation par greffage de souches de cépages pour le vin en cépages pour la table*, d'un minimum de 2.000 plants d'un seul tenant, exécuté du printemps 1931 à l'automne 1932.

b) Minimum de 8.000 plants.

Pour le classement, on tiendra compte de : adaptation de la variété à la localité, la méthode de plantation, la défense contre les maladies, les façons culturales, les opérations de valorisation, l'outillage, en vue d'obtenir des produits en masse importante, adaptés soit au commerce d'exportation, soit à celui de l'intérieur.

Les demandes de participation.....

Dans la 1re catégorie, pour les plantations non inférieures à un quart d'hectare :

3 prix de 3500 lires ;
5 prix de 1500 lires ;
10 prix de 1200 lires.

Pour les plantations non inférieures à deux hectares :

3 prix de 6500 lires ;
5 prix de 4000 lires ;
10 prix de 2000 lires.

Dans la 2e catégorie, pour les parcelles regreffées non inférieures à 2000 plants :

3 prix de 2000 lires ;
5 prix de 1200 lires ;
10 prix de 750 lires.

---

(1) Notre correspondant désirant éviter toute polémique, nous supprimons la signature.

Pour les parcelles regreffées non inférieures à 8000 plants ;

3 prix de 4000 lires ;
5 prix de 2000 lires ;
10 prix de 1100 lires. (1)

Traduit par R. L.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Union des syndicats agricoles des Alpes et Provence. — *Assemblée générale les 5 et 6 décembre.* — Programme :

Samedi 5, réunion des délégués après-midi, à 16 heures.

Dimanche 6, réunion générale le matin à 9 heures.

Allocution d'ouverture, par M. Raymond Gavoty, président de l'Union ;

Les assurances sociales, par M. de Garidel, président de la Caisse Régionale de Secours Mutuels Agricoles (assurances sociales) des Alpes et Provence ;

La loi sur la viticulture, par M. G. Efluin ;

Nos exportations agricoles : les fleurs, par un délégué de l'Union Fédérale des Associations Horticoles de la Côte d'Azur ; les produits maraîchers, par M. R. Ginoux, président du Syndicat agricole de Châteaurenard ; les raisins de table, par MM. Pelloux, président de la Fédération des Producteurs de raisins de table.

Vœux divers. — A 11 h. 30, séance de documentation au château des fleurs. — A midi 30, banquet au château des fleurs (40 francs).

Les réunions auront lieu le samedi et le dimanche dans la salle de l'Ecole de Commerce, 35, rue Sainte-Victoire (près place Castellane).

CHEMINS DE FER D'ALSACE ET DE LORRAINE EST, ETAT, MIDI NORD, ORLÉANS, P. L M , ALGÉRIENS P. L. M. ET DE L'ÉTAT, TUNISIENS ET SFAX-GAFSA.

Billets d'aller et retour de famille

Sur demande faite quatre jours à l'avance, des billets d'aller et retour spéciaux de 1re, 2e, 3e classes sont délivrés dans toutes les gares des Réseaux d'Alsace et de Lorraine, Est, Etat, Nord, P. O., P. L. M. et la plupart de celles du Midi, pour toute gare des Réseaux algériens de l'Etat et du P. L. M, des Chemins de fer tunisiens et de Sfax-Gafsa, ou vice-versa, sous condition d'un parcours aller et retour d'au moins 200 kilm. sur les réseaux métropolitains.

Trois membres au moins de la famille — dont le chef de la famille ou sa femme doivent se déplacer. Dans ce minimun les enfants jusqu'à trois ans et les domestiques n'entrent pas en ligne de compte et deux enfants de 3 à 7 ans ne comptent que pour un voyageur.

Ces billets donnent droit au transport en chemin de fer en France et en Algérie ou en Tunisie, mais non à la traversée.

(1) Ceci n'est pas pour nous, mais pour les Italiens. Le gouvernement, par ce concours doté de 200.000 francs de prix, veut augmenter ses exportations, *mais aussi réduire sa production de vin*, et détourner un peu les planteurs de variétés de vignes à vin.

Les ports d'embarquement ou de débarquement doivent être Marseille, Sète, Port Vendres, Alger, Bône, Bougie, Oran, Philippeville, Bizerte, Tunis, Sousse, Sfax ; ils peuvent être différents à l'aller et au retour.

Les billets délivrés jusqu'au 14 juin 1932 sont valables 45 jours et leur validité peut être prolongée de deux fois 30 jours.

Les deux premières personnes paient le plein tarif à l'aller et au retour, mais la troisième bénéficie d'une réduction de prix de 50 o/o, la 4e et les suivantes, d'une réduction de 75 o/o

Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser aux bureaux de renseignements et bureaux de ville des Grands Réseaux de chemin de fer français, aux Agences de Voyages, etc...

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — Le chiffre des affaires traitées de gros à gros dans les Entrepôts parisiens reste peu important. Les prix sont faiblement tenus pour les petites transactions opérées. On a offert des vins rouges d'Algérie, titrant 10°5 à 140 fr.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 16 nov.	Cours du 23 nov.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
8°.....		Aramon de plaine et	Aramon plaine et
8 à 9°.....	Aramon 18 à 20 fr. 00	supérieur 8,00 à 9 fr.	supérieur 8,00 à 9 fr.
9 à 10°.....	Montagne 20 à 21 fr. 00	Montagne et	Montagne et
11°.....	Blanc 20 à 21 fr.	costières 9,50 à 10,50	costières 9,50 à 10,50
11 à 12°.....	le degré	le degré	le degré
Rosé, paillet, gris..			
Blanc Bourret.....			

— La Fédération des Caves Coopératives du Gard Maison de l'Agriculture, place Questel, Nimes) nous communique les ventes effectuées au cours de la semaine du 16 au 21 novembre :

Cave Coopérative de Tornac : 9 novembre, 300 hectol. vin rouge 8 degrés 5, 70 fr. ; 9 novembre, 100 hectol. eau-de-vie de marc 100 degrés, 600 francs.

Cave Coopérative de Fons : 17 novembre, 200 hectol, vin rouge 9 degrés 2, 75 fr., enlèvement huitaine ; 20 novembre, 280 hectol. vin rouge 9 degrés 2, 75 fr., enlèvement huitaine ; 20 novembre, 80 hectol. vin rosé 10°5, enlèvement rapide.

Cave Coopérative de Brignon : 17 novembre, 700 hectol. vin rouge 9 degrés 1, 9 fr. le degré, enlèvement de suite.

Cave Coopérative de Quissac : 18 novembre, 300 hectol. vin rouge 8 degrés 6, 70 fr. ; 19 novembre, 150 hectol. vin rouge 8 degrés 6, 70 fr.

Cave Coopérative de Beaucaire : 300 hectol. vin rouge 8 degrés 8, 75 fr., enlèvement rapide.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 17 nov.	Cours du 24 nov.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
8°.....	Non logés 17 à 17 fr. 50	Vins rouges 8 à 11°	Vins rouges
9°.....	logés 18 à 20 fr.	de 63 à 100 fr.	8 à 11° de 65 à 100 fr.
10°.....	blanc 19 à 20 fr.		
11°.....			
Rosé.....	Rosés 19 à 20 fr.		
Blanc de blanc.....			

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins rouge, rosé, blanc, de 8 à 11 francs le degré.

Demandes plus nombreuses.

Alcools. — Des offres à 675 fr. pour les alcools bon goût ont été refusées.

Montpellier. — Le Syndicat des Vignerons de Montpellier-Lodève C. G. V., nous communique la vente suivante : Un lot vin rouge coopérative Frontignan, montagne, supérieur, 11 degrés, à 130 fr. l'hectolitre.

— On nous signale une vente de 1.000 hectos, qualité courante, 9 degrés, à 12 fr. 25 le degré, dans la région de Saint-Aunès.

Béziers. — (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 13 nov.	Cours du 20 nov.
—	—	—	—
8°.....		8,25 à 9 fr. 50	7,50 à 9 fr. 00
9°.....	18 à 20 fr.	Blanc 9,00 à 10 fr. 50	Rosé 7,00 à 9 fr. 00
10°.....	le degré	le degré	Blanc 8,50 à 11 fr. 00
11°.....			le degré
Vins rosés.....	Rosé 19 à 20 fr.		
Vins blancs.....	Blanc 20 fr.		

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près Magalas : 1.800 hl. 10°8 83 francs.
Près Magalas : 1.600 hl. 9°3 70 francs.
Près Autignac : 1.000 hl. 10° 82 francs.
Près Montagnac : 1.700 hl. 9°1 74 francs.
Près Béziers : 1.200 hl. 10°7 95 francs.
Près Cessenon : 2.600 hl. 10°6 96 francs.
Près Poilhes : 4.000 hl. 9° 78 francs 50.
Près Béziers : 2.400 hl. 8°8 72 francs.

Pézenas. — **Cours des vins du** 21 novembre 1931 :

Vins rouges, de 8 à 10 degrés, de 7,75 à 9 fr. 00 le degré ; vins rosés, de 7,50 à 8 fr. 50 le degré ; vins blancs, de 9 à 10,00 ; clairette 9 à 10,00 le degré.

Clonsac. — Vins rouges 1931 : 9,00 à 10 fr. 00 le degré, avec appellation : d'origine Minervois.

Aude. — **Carcassonne.** — Cote officielle des vins : Cours moyen pour la semaine du 15 au 21 novembre : 8 à 9 fr. 50 l'hectolitre, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Narbonne. — *Chambre de Commerce.* — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 13 au 19 noxembre. — Vins du Narbonnais, de 8 à 9 fr. 50 le degré. Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière : Minervois, de 9 à 12°, de 8 fr. 50 à 9 fr. 50.

Corbières, de 10 à 13°, de 8 fr. 50 à 9 fr. 50 le degré.

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 14 nov.	Cours du 21 nov.
—	—	—	—
			Vins nouveaux
8°.....	Vins nouveaux	Vins nouveaux	8,00 à 9 fr. 00
9°.....	17,50 à 20 fr.	8,00 à 9 fr. 00	le degré
10°.....	le degré	le degré	
11°.....			
12 à 13°.....			
15°.....			

Perpignan. — Communiqué de la Chambre d'Agriculture :

Vins. — Demandes plus actives, fermeté bien marquée, du fait que la propriété ne veut pas vendre au prix qui lui est offert.

Alcools : Pas d'affaires signalées.

LOIRET. — **Orléans** (Court. off. court. asser). — Vin rouge du pays Gris-Meunier... à... Vin blanc de Sologne, la pièce, nu, 250 à 300 francs. Vin blanc de Blois, 230 à 280 francs les 228 litres.

BOUCHES-DU-RHONE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins. — Marché du 18 novembre. — Région : rouge, 8,00 à 10 fr. 00 l'hecto-degré ; blanc, 9,00 à 10 fr. 00 l'hecto-degré ; rosé, 8,00 à 10 fr. 00 l'hecto-degré.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 14 novembre 1931 :

Vin rouge, 1er choix, le degré 8 fr. ; 2e choix, le degré 7 fr. 50 à »,»» ; 3e choix, le degré, 7,00 à 7 fr. 50 ; vin blanc, de raisins rouges, le degré, 7,50 à 8 fr. 50 ; vin de distillerie, 5,75 à 6 fr. 00 le degré, propriété.

Oran. — Du 14 novembre 1931 :

Vin rouge, le degré 8 à 7 fr. 75 ; vin blanc de raisins blancs, 8 fr. 50 le degré.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 670 à »»» tr. ; eaux-de-vie de marc 52°, 600 à 610 fr. ; marc à 86°, 615 fr., pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Nimes. — Trois-six bon goût 100 degrés, 675 à »»» fr. ; trois-six marc 86° deg., 615 à »»» fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 605 à 610 fr.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 700 à »»» ; marc, 575 à 560 francs les 100 degrés.

TARTRES

Marché de Béziers du 20 novembre 1931

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....		
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	3 fr. 30 à 3,40 le degré casser.	
— — 20 à 22 o/o —	2 fr. 00 à «,»» degré acid. tot.	
— — au-dessus.	2 fr. 15 à »,»»	—
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique.	2 fr. 30 à » fr. »»	—
	4 fr. 25 à » fr. »»	—

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance stationnaire.

COTE OFFICIELLE DES PLANTS DE VIGNES

Le Syndicat des viticulteurs pépiniéristes du Midi communique :

Marché du 24 novembre 1931 :

Variétés courantes : racinés, 125 à 300 fr. le mille ; greffés soudés 500 à 800 fr. le mille ; boutures greffables : 75 à 200 fr. le mille ; bouture pépinière, 20 à 50 fr. le mille.

Hybrides de Berlandieri : racinés, 450 à 800 fr. le mille ; greffés-soudés, pas d'affaires ; boutures greffables, 75 à 400 fr. le mille ; boutures pépinière, 50 à 120 fr. le mille.

Selon quantités, variétés et porte-greffes. Majoration de détail, 20 o/o.

Situation inchangée. Marché plus ferme, malgré le mauvais temps.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce* — 24 novembre 1931.

	Courant	Décembre	Mars-Avril
	—	—	—
Blé	158,75-159,25 P.	159,75-160 P.	164,50 P.
Seigle	....	....	....
Avoine noire	....	....	....
Avoine	93-93,25 P.	91,75 P.	93 P.

COURS DES ENGRAIS AZOTÉS

	Octobre	Novembre	Décembre
	—	—	—
Sulfate d'ammoniaque, 20,40 o/o azote ammoniacal.	106	106.50	108
Nitrate de chaux 13 o/o d'azote nitrique	90.50	91.50	92.50
Nitrate de chaux 15,5 o/o azote nitrique	104.50	105.50	106.50
Ammonitre 15,5 o/o d'azote 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique	92	93	93
Nitropotasse 16,5 azote, 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique, 25 o/o de potasse	138	139	140
Cianamide en grains 20 o/o azote ammoniacal	108	108	—
Cianamide en poudre huilée 18 o/o azote ammoniacal	95	95	—
Potazote 12,5 o/o azote ammoniacal, 25 o/o de potasse.	103.50	—	—

Les 100 kilogr., par wagon, 10 tonnes franco gare grands réseaux Hérault, sauf pour cianamide (départ Marignac, Haute-Garonne).

COURS DU NITRATE DE SOUDE

LIVRAISON	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Janv.	Févr.	Mars	Avril	Mai et Juin
Nantes La Pallice Bordeaux	104,50	105,50	106,50	107,50	108,50	109,50	110,50	111 »	111,50
Port-Vendres Sète Saint-Louis-du-Rhône Marseille	105,75	106,75	107,75	108,75	109,75	110,75	111,75	112,25	112,72
Strasbourg	105,50	106,50	107,50	108,50	109,50	110,75	111,50	112 »	112,50

Ces prix s'entendent aux cents kilos brut pour net, par 10 tonnes minimum, marchandise livrée en sacs d'origine non réglés, sur wagon départ dans tous les ports français mentionnés ci-dessus, fonds à nous transmettre accompagnés des instructions d'expédition; toutes autres conditions habituelles.

DIVERS

Sète. — **Produits chimiques : sulfate potasse 48/52, 116 à 122 fr.; chlorure potassium 48/52 ; 84 a 89 fr. ; sylvinite riche 20/22, 29 à 34,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 210 à 220 fr.; sulfate cuivre neige, 215 à 225 fr. ; superphosphate minéral 14, 29 à 32 fr .; sulfate de fer, 32,00 à 36,00 logé gare de Sète.**

Montpellier — Imprimerie Ch. Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 15 au samedi 21 Novembre 1931

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1931		1930		1931	1930	1931		1930		1931	1930
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche...	12.2	9.4	12.1	11.4	3.1	0.4	12.0	4.5	11.3	7.2	»	8.1
Lundi.....	12.2	7.8	11.6	9.0	2.9	0.2	11.6	5.4	12.6	9.9	9.5	1.0
Mardi.....	12.3	8.2	10.5	6.0	4.6	0.2	12.0	7.0	10.5	3.8	12.9	trac.
Mercredi...	14.0	9.1	9.3	2.4	6.2	»	11.1	7.2	10.0	1.0	9.4	»
Jeudi.....	13.2	7.9	11.2	1.6	3.4	»	11.4	7.5	8.0	—1.0	4.4	»
Vendredi...	13.2	3.5	15.0	1.8	trac.	»	7.8	3.0	10.1	—2.1	0.5	»
Samedi....	7.8	0.4	11.8	4.8	0.4	trac.	6.0	2.7	8.0	—0.5	0.1	»
Total....					79.7	95.9					99.1	179.2
	Angoulême						**Dijon**					
Dimanche..	12.2	8.9	14.9	9.2	15.0	trac.	9.1	1.7	9.9	4.8	3.6	0.1
Lundi.....	12.8	8.5	13.3	10.0	1.8	trac.	11.5	4.0	10.8	8.5	1.8	trac.
Mardi.....	12.0	8.9	12.5	9.2	21.9	trac.	11.2	7.4	9.9	5.3	8.5	»
Mercredi...	14.8	8.0	10.0	1.0	28.3	»	12.8	6.1	8.0	1.3	1.5	»
Jeudi.....	13.6	7.1	14.6	—0.5	2.8	»	13.6	7.1	8.6	1.6	3.8	»
Vendredi...	10.8	5.7	16.8	—1.1	0.8	»	10.8	5.7	10.6	1.9	»	»
Samedi.....	9.1	0.2	9.1	0.6	»	»	9.1	5.1	10.3	1.9	»	»
Total....					122.6	182.4					117.0	201.0
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche..	13.5	4.0	16.1	6.0	0.8	»	9.6	3.8	11.5	7.2	13.0	»
Lundi.....	13.9	5.3	16.0	9.4	»	»	13.5	2.7	12.4	9.2	0.2	trac.
Mardi.....	14.0	6.2	15.8	8.7	5.6	»	13.0	10.0	10.8	9.0	2.1	trac.
Mercredi...	16.0	5.7	8.8	0.0	0.4	»	15.0	7.1	8.4	2.0	»	»
Jeudi.....	14.2	8.0	9.1	—6.1	1.7	»	17.0	8.2	6.2	—0.8	»	»
Vendredi...	9.4	7.1	16.2	—5.6	0.7	»	8.8	7.4	8.1	—3.6	5.3	»
Samedi....	8.9	5.2	16.3	—2.6	»	»	8.2	6.9	12.0	—3.8	»	»
Total....					125.1	138.2					118.5	113.7
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche..	12.8	8.7	17.1	8.7	41.2	»	17.0	8.9	8.0	2.7	5.0	»
Lundi.....	13.4	8.3	14.7	10.8	2.7	»	17.7	4.6	16.6	12.6	»	»
Mardi.....	12.2	11.9	13.2	10.1	1.6	»	17.6	12.0	16.0	10.8	4.0	»
Mercredi...	15.4	9.2	10.2	2.7	7.0	»	17.6	5.9	12.2	6.4	»	»
Jeudi.....	11.3	6.4	12.4	—1.5	12.6	»	16.9	6.7	14.3	—0.8	»	»
Vendredi...	13.5	5.6	19.3	—2.0	2.3	»	13.0	11.0	16.0	—0.2	17.0	»
Samedi.....	13.6	0.2	14.4	2.2	1.3	»	13.9	7.7	14.7	1.4	3.8	»
Total....					129.6	293.4					157.6	60.1
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche..	14.9	9.2	12.2	3.4	4.7	»	12.9	7.1	19.3	7.5	»	»
Lundi.....	13.6	8.9	12.5	9.4	1.0	trac.	12.5	7.1	19.5	11.9	trac.	»
Mardi.....	14.9	10.5	13.9	10.4	12.8	0.3	13.0	8.1	20.1	7.9	4.3	»
Mercredi...	15.9	4.8	9.9	0.8	trac.	»	17.0	3.4	15.5	5.5	0.3	0.2
Jeudi.....	16.1	4.0	13.0	—2.8	»	»	15.0	1.5	19.0	8.9	0.3	0.2
Vendredi...	9.1	8.2	15.6	—1.0	71.4	»	13.9	5.9	20.4	7.3	0.3	0.3
Samedi.....	8.8	5.3	12.3	2.8	2.2	»	11.0	7.1	15.5	8.9	79.8	»
Total....					165.7	115.0					280.6	71.6
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	17.8	7.6	19.8	10.7	»	»	21.8	9.2	10.2	6.5	»	»
Lundi.....	17.5	8.4	17.7	7.2	0.1	»	20.3	13.7	21.0	8.5	10.2	»
Mardi.....	15.7	11.3	15.8	11.7	4.3	»	24.7	13.6	20.8	8.9	»	»
Mercredi...	16.8	6.0	15.8	8.5	»	»	25.9	14.2	20.2	8.9	»	»
Jeudi.....	17.9	6.2	14.1	0.8	»	»	23.7	11.4	18.8	10.9	»	»
Vendredi...	12.8	9.5	16.7	1.7	8.0	»	18.4	12.1	17.8	6.5	»	0.3
Samedi.....	18.9	9.4	18.2	6.4	trac.	»	18.0	10.2	19.3	5.3	»	»
Total....					74.8	185.6					72.8	22.3

Observations. — Automne. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.